

# Tepsiče i torta od pasulja

## Tepsiče

1,5 kg očišćenog šarana  
1 kg crnog luka  
2 paradajza  
1 šargarepa  
 $\frac{1}{2}$  korena celera  
2 čena belog luka  
 $\frac{1}{2}$  l pasiranog paradajza  
 $\frac{1}{2}$  dl ulja  
1 kašika suvog začina  
1 kašičica bibera  
1 kašičica suvog peršuna  
 $\frac{1}{2}$  kašičice šećera  
1 kašika ajvara  
250 g palente  
voda i so za kuvanje palente

## Torta od pasulja

### Fil

500 g kuvanog pasulja tetovca  
150 g suvih dunja  
1 kg jabuka  
300 g šećera  
500 g mlevenih oraha  
2 kesice vanilin šećera

### Kore

250 g brašna  
200 g šećera  
1,5 čaša vode  
1 kesica praška za pecivo  
4 kašike fila

## Način pripreme

1. **Tepsiče:** Skuvati malo gušću palentu i ostaviti da se hladi.
2. Luk iseći narebarca. Izrendati šargarepu i celer.
3. U tepsiji zagrejati ulje i propržiti crni luk, šargarepu i celer da omekšaju. Dodati beli luk i propržiti sve zajedno. Dodati paradajz isečen na kockice, pasirani paradajz, začine i ajvar.
4. Očišćenog šarana iseći na komade, posoliti i poređati u pleh. Oko ribe

rasporediti palentu. Ribu i palentu malo preliti sokovima od povrća i staviti u rernu zagrejanu na 180 stepeni da se peče oko 20 do 30 minuta. Služiti toplo.

5. **Torta od pasulja:** Izrendati jabuke, sve sa korom. Kuvani pasulj usitniti u blenderu.

6. U šerpu sa šećerom dodati jabuke i iseckane dunje i kuvati dok ne ispari višak tečnosti, odnosno dok se ne zgusne. Dodati vanilin šećer i pasulj i izblendati štapnim blenderom. Dodati mlevene orahe i ostaviti da se fil ohladi.

7. Pomešati sve sastojke za koru i napraviti testo. Ispeći koru u rerni na 180 stepeni 30 minuta. Nakon pečenja ostaviti da se potpuno ohladi.

8. Koru iseći na 3 dela. Prvo staviti koru, pa premazati filom i nastaviti dok se ne potroši sav materijal. Poslednji sloj treba da bude fil. Dekorirati mlevenim orasima.